

SENSI

1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

Governato / Toscana Rosso IGT

Виноград 90% Sangiovese, 10% Colorino

Производственная площадь Винчи, Флоренция

Высота 100 м над ур.

Тип почвы Холмистая почва, рыхлая и глубокая, богатая морскими окаменелостями и обломками горных пород. Мергель и песчаник, состоящий из глины и песчаных сланцев.

Алкоголь 14.5 % vol.

Ферментация Спиртовое брожение в течение 10-12 дней при температуре 20-24°C с использованием техники Делестажа и стеллажей с последующей мацерацией плавниковой стали в течение 15 дней при температуре 28°C. Последующая яблочно-молочная ферментация и переливание. Именно здесь создается «новое» вино, готовое к «управлению».

Часть винограда, отобранного и собранного вручную и помещенного в ящики, оставляют сушиться, передавая грозди винограда на цепи примерно на 30 дней. Затем виноград отделяют от гребней и добавляют к уже перебродившему «молодому вину», после чего проводят вторую медленную ферментацию при контролируемой температуре.

Эта процедура, называемая «Governo all'uso toscano», восходит к 1800-м годам и включает в себя сушку части лучшего винограда на специальных подставках, которые затем используются для активации второго брожения исходного сусла.



0,75 l



Oaked



Awarded



Governato / Toscana Rosso IGT

90% Sangiovese, 10% Colorino

□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□□, □□□□□□□□□□

□□□□□ 100 □ □□□ □□.

[illegible]

□□□□□□□□ 14.5 % vol.

00000000000 000000000 00000000 0 00000000 10-12 0000 000 000000000000 20-24° 0 000000000000000 0000
 000000 0000000000, 000000000000 0 000000000000 00000000 0 000000000000 0 000000, 0000000000 0000000000, 00
 000 0000000000, 000000000000 «Governo all' uso toscano», 000000000 0 1800-0 000000 0 000000000 0 0000 000000 00